

TALABÁ ROSADO

Variedades: Bobal 50%, Garnacha 50%

D.O.: Utiel-Requena



Viñedo: Terrazas de limos arcillosos con abundante canto rodado. Son suelos muy bien drenados debido a la estratificación y granulometría. Los suelos de aluvión se caracterizan por tener una amplia variedad de texturas que transfieren al vino complejidad y mineralidad. 750m altitud.

Vendimia: Manual en cajas de 10 kg con selección en la propia viña.

Elaboración y crianza: Refrigeración en cámara de las uvas enteras a 5°C durante 24 horas. Prensado de uvas enteras, sin despalillado ni estrujado, para preservar la calidad de los frutos y evitar oxidaciones y maceraciones. Fermentación a 20°C . Sin fermentación maloláctica. Crianza sobre lías durante 3 meses en barricas usadas de roble francés de 225L. Ligera clarificación y filtrado.

Embotellado: Febrero del año siguiente.

Graduación: 13%

Producción: 2.500 botellas

Cata: Es un vino limpio, color rosado salmón muy pálido con ligero ribete rosado. En nariz es sutil, con un fondo de frambuesa, caramelo y cítricos. En boca es fresco, frutal y carnoso, con una buena acidez. Finalmente, un ligero amargor que proporciona una sensación agradable. Postgusto largo, con gran equilibrio.

Maridaje: Solo o con todo tipo de pescados, pastas y arroces, frutos secos.

Temperatura de servicio: 8-12°C